

○ 生食用鮮魚介類

1 生食用鮮魚介類（切り身又はむき身にした鮮魚介類（生かきを除く。）であって、生食用のもの（凍結させたものを除く。）に限る。以下この項において同じ。）の成分規格

腸炎ビブリオの最確数は、検体 1 g につき 100 以下でなければならない。この場合の腸炎ビブリオ最確数の測定法は、次のとおりとする。

1. 検体の採取及び試料の調整

滅菌器具を用いて、細切りしたものから無作為に 25 g をストマツキング用ポリエチレン袋に採り、リン酸緩衝希釈水（3%食塩）225ml を加え、約 30 秒～1 分間ストマツキングを行い、検体の 10 倍希釈液を作製して試料とする。

次に、当該 10 倍希釈液 1 ml にリン酸緩衝希釈水（3%食塩）9 ml を加えて検体の 100 倍希釈液を作製して試料とする。このほか、必要に応じて、100 倍希釈液の作製方法に準じて検体の段階希釈液を作製して試料とする。

リン酸緩衝希釈水（3%食塩） 第 1 食品の部 D 各条の項の○ 生食用かきの 1 生食用かきの成分規格の(3)の 1. に規定するリン酸緩衝希釈水に 3%の食塩を加えたものとする。

2. 腸炎ビブリオ最確数の算定法

a 検体の 10 倍希釈液 1 ml、100 倍希釈液 1 ml 及び 100 倍希釈液 0.1 ml を、アルカリペプトン水 10 ml の入った試験管 3 本ずつにそれぞれ接種し、恒温槽を用いて 37° で一夜培養する。各試験管の 1 白金耳を T C B S 寒天培地に塗抹した上で、37° で一夜培養した後、培地上の腸炎ビブリオと推定される集落を同定し、各段階に希釈した試験管の陽性本数に応じて、次の表により算出する。

最確数表

陽性管数			係数	陽性管数			係数	陽性管数			係数	陽性管数			係数
A	B	C		A	B	C		A	B	C		A	B	C	
0	0	0	<3.0	1	0	0	3.6	2	0	0	9.1	3	0	0	23
0	0	1	3	1	0	1	7.2	2	0	1	14	3	0	1	39
0	0	2	6	1	0	2	11	2	0	2	20	3	0	2	64
0	0	3	9	1	0	3	15	2	0	3	26	3	0	3	95
0	1	0	3	1	1	0	7.3	2	1	0	15	3	1	0	43
0	1	1	6.1	1	1	1	11	2	1	1	20	3	1	1	75
0	1	2	9.2	1	1	2	15	2	1	2	27	3	1	2	120
0	1	3	12	1	1	3	19	2	1	3	34	3	1	3	160
0	2	0	6.2	1	2	0	11	2	2	0	21	3	2	0	93
0	2	1	9.3	1	2	1	15	2	2	1	28	3	2	1	150
0	2	2	12	1	2	2	20	2	2	2	35	3	2	2	210

0	2	3	16	1	2	3	29	2	2	3	42	3	2	3	290
0	3	0	9.4	1	3	0	16	2	3	0	29	3	3	0	240
0	3	1	13	1	3	1	20	2	3	1	36	3	3	1	460
0	3	2	16	1	3	2	24	2	3	2	44	3	3	2	1100
0	3	3	19	1	3	3	29	2	3	3	53	3	3	3	>1400

注 A…検体の 10 倍希釈液を 1ml 接種したもの

B…検体の 100 倍の希釈液を 1ml 接種したもの

C…検体の 100 倍の希釈液を 0.1ml 接種したもの

b aの方法と同等以上の性能を有すると認められる方法により行う。

## 2 生食用鮮魚介類の加工基準

- (1) 加工に使用する水は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を使用しなければならない。
- (2) 原料用鮮魚介類は、鮮度が良好なものでなければならない。
- (3) 原料用鮮魚介類が凍結されたものである場合は、その解凍は、衛生的な場所で行うか、又は清潔な水槽中で食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水を用い、十分に換水しながら行わなければならない。
- (4) 原料用鮮魚介類は、食品製造用水、殺菌した海水又は食品製造用水を使用した人工海水で十分に洗浄し、製品を汚染するおそれのあるものを除去しなければならない。
- (5) (4)の処理を行った鮮魚介類の加工は、その処理を行った場所以外の衛生的な場所で行わなければならない。また、その加工に当たっては、化学的合成品たる添加物（亜塩素酸水、次亜塩素酸水及び次亜塩素酸ナトリウム並びに水素イオン濃度調整剤として用いられる塩酸及び二酸化炭素を除く。）を使用してはならない。
- (6) 加工に使用する器具は、洗浄及び消毒が容易なものでなければならない。また、その使用に当たっては、洗浄した上、消毒しなければならない。

## 3 生食用鮮魚介類の保存基準

生食用鮮魚介類は、清潔で衛生的な容器包装に入れ、10°以下で保存しなければならない。